



【ホテルメトロポリタン】圧倒的な品数とクオリティ。専門シェフが贈る至福の逸品
オールデイダイニング「クロスダイニング」

＜ゴールデンウィークスペシャル＞ ランチ&グランドディナービュッフェを開催

ホテルメトロポリタン（豊島区西池袋1-6-1 総支配人 伊藤茂夫）オールデイダイニング「クロスダイニング」では、2026年5月2日（土）から5月6日（水・振休）の5日間限定で『ゴールデンウィークスペシャル』ランチ&グランドディナービュッフェを開催いたします。和・洋・中、そしてスイーツの各専門シェフとパティシエが、この期間のためだけに腕を振るう特別メニューが集結。ライブキッチンから届く出来たての逸品や、趣向を凝らしたホテルメイドスイーツなど、各料理長が細部までこだわり抜いた美食の数々をお届けします。連休はご家族やご友人と贅沢なひとときを、心ゆくまでご堪能ください。



- 店舗：1F オールデイダイニング「クロスダイニング」
- 期間：2026年5月2日（土）～5月6日（水・振休）
- 時間：ランチ ①11:30a.m.～1:10p.m./②1:45a.m.～3:25p.m.（各100分制）
ディナー①5:00p.m.～7:00p.m./②7:30p.m.～9:30p.m.（各120分制）
- ご予約・お問い合わせ：03-3980-4040（クロスダイニング専用予約 10:00a.m.～8:00p.m.）
公式WEBサイトよりインターネット予約も承ります。

- 公式WEBサイト

https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/menu/GWSP_buffet.html

＜本件に関するお問い合わせ＞

日本ホテル株式会社 ホテルメトロポリタン

総支配人室 営業企画グループ：高田（たかだ）・小池（こいけ）

TEL：03-3980-1111（代表） 03-3980-7693（直通） E-MAIL：promotion@metropolitan.jp

HP：<https://ikebukuro.metropolitan.jp/>最新情報は SNS でも配信しております。[facebook](#) [Instagram](#)

ゴールデンウィークスペシャルメニュー

【西洋料理】



**サーモンの
ケイジャンスパイスロースト**
数種類のスパイスを調合した特製ケイジャンソースを纏わせ、オーブンでじっくりと焼き上げました。スパイシーで刺激的な香りがサーモンの豊かな旨みを引き立て、ひと口ごとに食欲をかき立てます。表面は香ばしく、身はしっとり仕上げた、シェフの技が光る逸品です。

【中国料理】



海老のチリソース
2種類の豆板醤と中国の発酵調味料である甘酒「チュニアン」を使い、海老の風味と調和させた絶妙な一皿です。海老の食感とともに深みのある味わいのチリソースをご堪能ください。



**<ディナー限定>
和牛ジューシーローストビーフ
低温調理 64℃仕上げ**
「クロスダイン」開業当時の定番料理である「ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ」を、贅沢に“和牛”を使ってご提供いたします。ゆっくりと熱を入れることで、よりジューシーで柔らかな食感をお楽しみいただけます。

【日本料理】



**<ランチ限定>
だいせんどり
大山鶏の親子丼**

柔らかく上品な旨みが特徴の「大山鶏」を使用した、ホテルメイドの本格親子丼が登場。噛むほどに溢れる鶏の甘みを、奥深い出汁のコクと、とろりと絡み合う卵が優しく包み込みます。素材の良さを最大限に引き出した、ランチタイムだけの特別な美味しさをぜひお楽しみください。



<ディナー限定> うな卵

栄養価が高く滋養強壮に効果がある脂がのった鰻を香ばしく焼き上げ、コクのある卵でとして仕上げます。柔らかい鰻の身、ふわふわ食感の卵、旨みたっぷりの出汁の組み合わせをご堪能ください。

【スイーツ】



**<ランチ限定>
メロンのショートケーキ**

しっとり焼き上げたスポンジにメロンシロップを染み込ませ、北海道産のフレッシュクリームと爽やかな甘みと香りのメロン果肉をサンドしました。メロン・フレッシュクリーム・スポンジの一体感をお楽しみいただける逸品です。



<ディナー限定> 苺のプロフィットロール

軽やかに焼き上げたシュー生地苺のカスタードクリームをたっぷり詰め込みました。苺の香りが広がるチョコレートソースとともに楽しみください。甘酸っぱさと濃厚な味わいが楽しめる一品です。

* その他、ミニッツステーキや、季節野菜の天麩羅、白麻婆豆腐、桃のヴェリーヌや苺のタルトなど和・洋・中、スイーツの各専門シェフとパティシエが腕を振るう特別感あふれる料理の数々を、心ゆくまでお楽しみください。

タイムサービス

お時間限定で提供する「タイムサービス」がお楽しみいただけます。ランチタイムとディナータイムそれぞれで特別メニューをおひとり様におひとつご提供いたします。

◆鮭のネギトロ丼 いくらのせ<ランチタイム>

滑らかな舌触りととろける良質な脂が絶品の鮭をネギトロにしてご提供いたします。贅沢に盛り付けたいくらとともにご堪能ください。

[メニューご提供時間]

12:30p.m.～/2:30p.m.～



◆和牛 100%ハンバーグステーキ トリュフソース<ディナータイム>

和牛 100%使用の極上ハンバーグです。和牛ならではの肉の旨みとジューシーな肉汁をシェフ特製のトリュフソースとともにお召し上がりください。あつあつの焼き立てが楽しめる一品をぜひ、ご賞味ください。

[メニューご提供時間]

5:45p.m.～/8:15p.m.～



※なくなり次第終了となります。※ご提供時間は目安です。

こだわりの定番メニュー

西洋料理では、肉の旨みが口の中に広がる「ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ」や、あつあつの出来立てをご提供する鉄板料理コーナーのお料理をはじめ、クロスサインおすすめの「ビーフストロガノフ」、自慢のピザ窯で焼き上げるピザをご賞味ください。日本料理では、シェフがその場で調理パフォーマンスを繰り広げる、特製「海鮮貝だし汁」で味わう「野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ」や、ディナータイム限定のお寿司をお楽しみください。中国料理では、香辛料特有の辛味の中にあるコクと旨みを追求した多彩な味覚をお届けします。クロスサインおすすめの「白麻婆豆腐」をはじめとした煮込み料理や麺類などが楽しみ、目の前で蒸しあげる点心もおすすめの一品です。パティシエが作る焼き菓子や季節のジェラート、ホテルメトロポリタン伝統のコクと深みのあるバニラアイスクリームもご賞味ください。



【料 金】

	ランチ	ディナー
大人	¥5,800	¥6,800
シニア(65歳以上)	¥5,600	¥6,500
お子様(小学生)	¥2,600	¥3,000
お子様(4～6歳)	¥1,300	¥1,500

◆ビュッフェ料金に含まれるお飲み物

コーヒー、紅茶各種、ウーロン茶、ペプシゼロ、メロンソーダ・なっちゃんアップル/オレンジなど、約 15 種類

◆フリーフードリンク・120分（飲み放題）もご用意しております。

■スタンダード（¥2,800）■全 27 種

瓶ビール（キリン 一番搾り）/ワイン（赤・白）/ウイスキー/サワー各種/カクテル各種

ローアルコールカクテル各種/モクテル各種

■プレミアム（¥3,800）■全 37 種

生ビール（サントリー ザ・プレミアム・モルツ）/ワイン（スパークリング・赤・白）/日本酒/焼酎/ウイスキー

フルーツ入りサワー各種/カクテル各種/ローアルコールカクテル各種/モクテル各種

※料金には消費税及びサービス料が含まれております。 ※仕入れによりメニュー内容・産地が変更になる場合がございます。

※状況により営業時間・営業内容が急遽変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。



1F オールデイダイニング「クロスダイ」

和・洋・中の専門シェフによる本格料理と豊富な品揃えを誇るビュッフェ主体のレストラン。ライブ感溢れるオープンキッチンから出来たての料理をお出しします。木の暖かみと開放的な空気が漂う心地よい空間を、シーンに合わせて利用できるように、様々なスタイルのお席をご用意いたします。

公式 WEB サイト

<https://ikebukuro.metropolitan.jp/restaurant/list/crossdine/index.html>

ホテルメトロポリタン

1985年6月2日に東京池袋西口新時代の象徴として地元の方々から期待され、JR東日本ホテルズのフラッグシップホテルとして開業いたしました。どこに行くにも便利な「池袋駅」西口(南)より徒歩 3 分と絶好のロケーションを誇る東京の城北地区唯一のグランドホテルです。「文化の街池袋」は観光だけでなくグルメやショッピング、芸術と見どころ満載。客室数805室、8つの直営レストラン・バー、14室の宴会場、フィットネスジムやエステサロン、ホテルステイに便利なコインランドリーやコンビニエンスストアも備え、多彩なサービスをご用意しています。“晴れ・寛ぎ・笑い・集う場所”ホテルメトロポリタンで、思い出に残る時間をお過ごしいただけます。

公式WEBサイト <https://ikebukuro.metropolitan.jp>

